SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

(CH)

Crêpes-Maker SCM 1400 A1

(DE) (AT) (CH) **Crêpes-Maker**
Bedienungsanleitung

(FR) (CH) **Crêpière**
Mode d'emploi

(IT) (CH) **Piastra per crêpes**
Istruzioni per l'uso

(NL) **Crêpes-maker**
Gebruiksaanwijzing

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SCM 1400 A1-03/11-V1
IAN: 66222

1
2
3
4
SilverCrest
max
0
1
2
3
4
10
9
8
7
5
6

Inhaltsverzeichnis Seite

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 2

Sicherheitshinweise 2

Lieferumfang 2

Technische Daten 2

Gerätebeschreibung 3

Vor dem ersten Gebrauch 3

Crêpes backen 3

Reinigen und Pflegen 4

Aufbewahren 5

Rezepte 5

Grundrezept Crêpe 5

Grundrezept Galette 5

Crêpes mit Zucker und Zitrone 5

Crêpes nach Normandieart 6

Schinken-Ei-Galette 6

Galettes mit Räucherlachs 6

Entsorgen 7

Garantie und Service 7

Importeur 7

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

CRÊPES-MAKER

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Backen von Crêpes bestimmt. Benutzen Sie den Crêpe-Maker nur in privaten Haushalten und in geschlossenen Räumen. Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke konzipiert.

Sicherheitshinweise

⚠ *Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals mit Wasser in Berührung kommt, solange der Netzstecker in der Steckdose ist, insbesondere wenn Sie es in einer Küche in Nähe der Spüle verwenden.
- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.

⚠ *Um Brand- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:*

- Stellen Sie sicher, dass das eingeschaltete Gerät rundum stets einen Abstand von mindestens 50 cm zu Wänden, Möbelstücken und anderen Gegenständen hat.
- Backwaren können brennen! Stellen Sie das Gerät deshalb niemals unter brennbaren Gegenständen ab, insbesondere nicht unter brennbaren Gardinen.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Dieses Symbol auf dem Gerät warnt Sie vor Verbrennungsgefahr durch heiße Oberflächen. Achtung! Heiße Oberfläche!

Lieferumfang

Crêpe-Maker
Teigverteiler
Crêpewender
Bedienungsanleitung

Technische Daten

Spannung:	220-240 V~50 Hz/60 Hz
Leistungsaufnahme:	1400 W

Gerätebeschreibung

❶ Backplatte
❷ Netzkabel mit Netzstecker
❸ Heizschlangen
❹ Basis
❺ Crêpewender
❻ Teigverteiler
❼ Temperaturregler
❽ rote Netzkontrollleuchte
❾ grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“
❿ Kabelaufwicklung mit Steckeraufnahme

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Gerät.
- Wischen Sie die Backplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.
- Stellen Sie die Basis ❹ auf eine hitzeunempfindliche und ebene Fläche.
- Platzieren Sie die Backplatte ❶ auf der Basis ❹, so dass sie gut aufliegt und stabil ist.
- Verbinden Sie den Netzstecker ❷ mit dem Stromnetz. Die rote Netzkontrollleuchte ❽ leuchtet.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn Sie den Temperaturregler ❼ auf „0“ stellen, leuchtet die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❾ konstant. So können Sie kontrollieren, ob die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❾ funktioniert. Das Gerät wird in dieser Position nicht aufgeheizt.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf MAX und lassen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten aufheizen. Die rote und die grüne Kontrollleuchte ❽ ❾ leuchten.

ⓘ *Hinweis:*

Während der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und ungefährlich. Sorgen Sie für ausreichend Belüftung, öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf “0” und ziehen Sie den Netzstecker ❷ aus der Netzsteckdose. Die Kontrollleuchten ❽ ❾ erlöschen.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen und wischen Sie noch einmal die Backplatte ❶ mit einem feuchten Tuch ab.

Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Crêpes backen

1. Stecken Sie den Netzstecker ❷ in eine Netzsteckdose. Die Kontrollleuchte ❽ leuchtet.
2. Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperaturstufe. Je höhrer die Temperaturstufe, umso dunkler werden die Crêpes. Warten Sie, bis die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❾ leuchtet. Diese signalisiert, dass das Gerät aufgeheizt ist.
3. Geben Sie ca. einen Schöpflöffel Teig auf die Mitte der Backplatte ❶.

ⓘ *Hinweis:*

Die Bräunung des Crêpe können Sie mit Hilfe des Temperaturreglers ❼ oder über die Backzeit bestimmen.

ⓘ *Hinweis:*

Um die richtige Teigmenge zu bestimmen, geben Sie soviel Teig auf die Backplatte ❶ , bis sie zu 2/3 mit Teig bedeckt ist. Achten Sie darauf, dass der Teig nicht über den Rand der Backplatte ❶ läuft. Falls nötig, verringern oder erhöhen Sie die Teigmenge beim nächsten Crêpe.

4. Tauchen Sie den Teigverteiler ❻ kurz in Wasser.
5. Verteilen Sie den Teig mit Hilfe des Teigverteilers ❻ gleichmäßig auf der Backplatte ❶:
   Legen Sie den Teigverteiler ❻ ohne Druck auf den Teig und bewegen Sie ihn kreisförmig von der Mitte der Backplatte ❶ ausgehend zum Rand. Der Teig sollte dabei dünn auf der Backplatte ❶ verteilt werden.

ⓘ *Hinweis:*

Tauchen Sie den Teigverteiler ❻ nach jedem Gebrauch in Wasser. Dadurch lässt sich der Teig besser verteilen.

6. Nach ca. 45 Sekunden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wenden Sie den Teig mit Hilfe des Crêpewenders ❺.

ⓘ *Hinweis:*

Es kann passieren, dass während des Backvorganges die grüne Kontrollleuchte „Betriebsbereit“ ❾ kurz erlischt und danach wieder aufleuchtet. Das bedeutet, dass die eingestellte Temperaturstufe kurz unterschritten war und das Gerät wieder aufgeheizt hat.

ⓘ *Hinweis:*

Die angegebenen Backzeiten sind nur Richtwerte. Die Backzeit des Crêpe kann je nach Geschmack variieren. Finden Sie die optimale Backzeit durch Probieren heraus.

7. Nach weiteren 45 Sekunden nehmen Sie den Crêpe mit Hilfe des Crêpewenders ❺ von der Backplatte ❶: Schieben Sie dazu den Crêpewender ❺ unter den Crêpe und heben Sie ihn an. Geben ihn auf einen Teller.
8. Sie können den Crêpe nun nach belieben belegen.

⚠ *Vorsicht! Geräteschäden!*

- Bestreichen oder verzieren Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte ❶.
- Schneiden Sie den Crêpe nicht auf der Backplatte ❶.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände um den Crêpe zu wenden oder von der Backplatte ❶ zu heben.

Das führt zu irreparablen Schäden an der Backplatte ❶!

9. Verfahren Sie mit folgenden Crêpes genauso.

Reinigen und Pflegen

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie immer zuerst das Netzkabel ❷ am Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen! Anderenfalls besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ *Achtung!*

Warten Sie nach dem Betrieb bis sich das Gerät abgekühlt hat! Anderenfalls besteht die Gefahr von Verbrennungen!

Achtung!

Tauchen Sie die Basis ❹ zur Reinigung niemals in Wasser! Anderenfalls kann das Gerät irreparabel beschädigt werden!

- Wischen Sie die Backplatte ❶ und die Basis ❹ mit einem feuchten Tuch ab. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

Die Backplatte ❶ ist spülmaschinengeeignet.

- Reinigen Sie den Teigverteiler ❻ und den Crêpewender ❺ in mildem Spülwasser. Spülen Sie sie mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie danach mit einem Trockentuch.

Aufbewahren

Bewahren Sie das Gerät nur im abgekühlten und gereinigtem Zustand auf.
Wickeln Sie das Netzkabel ❷ um die Kabelaufwicklung ❿ unter dem Geräteboden. Stecken Sie den Netzstecker ❷ in die dafür vorgesehen Löcher. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Rezepte

ⓘ *Hinweis:*

Aus den angegebenen Mengen lassen sich ca. 12 Crêpes / Galettes backen.

Grundrezept Crêpe

6 Eier
1 l Milch
500 g Mehl
3 EL Öl (Speiseöl)

Verquirlen Sie die Eier und die Milch. Geben Sie das Mehl und das Öl hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

Grundrezept Galette

Galettes sind die herzhafte Variante eines Crêpe.

2 Eier
1 l Milch
500 g Buchweizenmehl
100 g Weizenmehl
Salz
100 g zerlassene Butter
300 ml Wasser

Verquirlen Sie die Eier, die Milch und das Wasser. Mischen Sie die beiden Mehlsorten und geben Sie eine Prise Salz hinzu. Verrühren Sie das Mehl mit der Flüssigkeit. Geben Sie die zerlassene und abgekühlte Butter hinzu und verarbeiten Sie alles zu einem glatten Teig.
Lassen Sie den Teig eine Stunde ruhen.

Crêpes mit Zucker und Zitrone

Crêpe-Grundrezept
Kristallzucker
3 Zitronen

Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 1 Minute. Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten.
Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte ❶ und legen Sie ihn auf einen Teller. Bestreuen Sie ihn mit Zucker und beträufeln Sie ihn mit Zitronensaft. Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige “Tasche” entsteht. Servieren Sie den Crêpe.

Crêpes nach Normandieart

Crêpe-Grundrezept
1 kg Äpfel
100 g Butter
300 g Zucker
150 ml Calvados
250 g Crème fraîche
Zimt

Schälen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in dünne Scheiben. Rösten Sie die Äpfel in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker an. Streuen Sie etwas Zimt darüber. Geben Sie den Calvados und die Crème fraîche dazu und vermengen Sie alles gut.
Backen Sie den Crêpe bei Einstellung MAX ca. 1 Minute. Wenden Sie den Crêpe und backen Sie ihn ca. 2 Minuten.
Nehmen Sie den Crêpe von der Backplatte ❶ und legen Sie ihn auf einen Teller. Verteilen Sie die Apfel-Zubereitung auf dem Crêpe.
Klappen Sie den Crêpe zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht. Servieren Sie den Crêpe.

Schinken-Ei-Galette

Galette-Grundrezept
12 Scheiben Schinken
150 g geriebener Parmesan
12 Eier
Salz
Pfeffer

Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte ❶ und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Themostateinstellung. Wenden Sie die Galette und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten.
Nehmen Sie die Galette von der Backplatte ❶ und legen Sie sie auf einen Teller.
Den Schinken, Eischeiben und ein wenig Parmesan auf der Galette verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht. Servieren Sie die Galette.

Galettes mit Räucherlachs

Galette-Grundrezept
500 g Räucherlachs in Scheiben
250 ml Crème fraîche
2 Zitronen

Verteilen Sie den Teig für eine Galette auf der Backplatte ❶ und backen Sie die Galette ca. 1 Minute bei maximaler Temperaturreglereinstellung. Wenden Sie diese und backen Sie die andere Seite ca. 2 Minuten.
Nehmen Sie die Galette von der Backplatte ❶ und legen Sie sie auf einen Teller.

Belegen Sie die Galette mit einer Scheibe Räucherlachs, einer dünnen Scheibe Zitrone und etwas Crème fraîche.
Klappen Sie die Galette zusammen, so dass eine viereckige "Tasche" entsteht. Servieren Sie die Galette.

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 66222

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 66222

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66222

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Sommaire Page

Usage conforme 10

Instructions relatives à la sécurité 10

Accessoires fournis 10

Caractéristiques techniques 10

Description de l'appareil 11

Avant la première utilisation 11

Cuire des crêpes 11

Nettoyage et entretien 12

Rangement 13

Recettes 13

Recette de base des crêpes 13

Recette de base des galettes 13

Crêpes au sucre et au citron 13

Crêpes à la normande 14

Galette jambon-œuf 14

Galettes au saumon fumé 14

Mise au rebut 15

Garantie et service après-vente 15

Importateur 15

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation et conservez ce dernier pour une utilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez- lui également le mode d'emploi.

CRÊPIÈRE

Usage conforme

Cet appareil est exclusivement destiné à la cuisson de crêpes. Utilisez le Crêpière uniquement dans le cadre d'un usage domestique privé et dans des pièces fermées. Cet appareil n'est pas conçu à des fins commerciales ou industrielles.

Instructions relatives à la sécurité

⚠ *Afin d'éviter tout danger de mort par électrocution :*

- Assurez-vous que l'appareil ne peut jamais entrer en contact avec de l'eau tant que la fiche secteur est branchée dans la prise, en particulier lorsque vous l'utilisez dans une cuisine à proximité de l'évier.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou même humide lorsque l'appareil est utilisé. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Après utilisation, retirez toujours la fiche secteur de la prise.
- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.
- Si l'appareil est tombé ou est endommagé, vous ne devez pas le remettre en fonctionnement. Faites inspecter et réparer, le cas échéant, l'appareil par des techniciens spécialisés et qualifiés.

⚠ *Pour éviter les risques de blessures et d'incendie* :

- Assurez-vous que l'appareil allumé affiche systématiquement une distance d'au moins 50 cm avec les murs, meubles et d'autres objets.
- Les pâtes à crêpe peuvent brûler ! Ne placez donc jamais l'appareil sous des objets combustibles, en particulier sous des rideaux pouvant prendre feu.
- Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- N'utilisez pas de temporisateur externe ou une télécommande séparée pour opérer l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

Ce symbole sur l'appareil constitue un avertissement du risque de brûlure par des surfaces chaudes.
Attention ! Surface brûlante !

Accessoires fournis

Crêpière
Râteau à crêpe
Couteau à crêpe
Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

Tension : 220-240 V~50 Hz/60 Hz
Puissance consommée : 1400 W

Description de l'appareil

❶ Plaque de cuisson
❷ Cordon d'alimentation avec fiche secteur
❸ Serpentins de chauffage
❹ Base
❺ Couteau à crêpe
❻ Râteau à crêpe
❼ Thermostat
❽ Indicateur de contrôle secteur rouge
❾ Indicateur de contrôle vert "Prêt à l'emploi"
❿ Dispositif d'enroulement du cordon avec logement de la fiche

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- Essuyez la plaque de cuisson ❶ à l'aide d'un chiffon humidifié.
- Posez la base ❹ sur une surface plane et insensible à la chaleur.
- Placez la plaque de cuisson ❶ sur la base ❹, de manière à ce qu'elle repose de manière bien stable.
- Branchez la fiche secteur ❷ sur le courant secteur.L'indicateur de contrôle ❽ s'allume.

ⓘ *Remarque :*

Si vous réglez le thermostat ❼ en position "0", l'indicateur de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❾ est allumé en continu. Vous pouvez ainsi vérifier si l'indicateur de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❾ fonctionne bien. L'appareil n'est pas chauffé dans cette position.

- Placez le thermostat ❼ sur la position MAX et laissez chauffer l'appareil pendant env. 10 minutes. Les indicateurs de contrôle rouge et vert ❽ ❾ sont allumés.

ⓘ *Remarque :*

En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner la formation de certaines odeurs et de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et sans danger. Assurez une aération suffisante, par exemple en ouvrant une fenêtre.

- Mettez le thermostat ❼ sur la position "0" et retirez la fiche secteur ❷ de la prise secteur. Les indicateurs de contrôle ❽ ❾ s'éteignent.
- Laissez l'appareil refroidir et essuyez encore une fois la plaque de cuisson ❶ à l'aide d'un chiffon humide.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Cuire des crêpes

1. Enfichez la fiche secteur ❷ dans une prise secteur. L'indicateur de contrôle ❽ s'allume.
2. Mettez le thermostat ❼ au degré de température souhaité. Plus la température est élevée, plus les crêpes seront foncées. Attendez jusqu'à ce que l'indicateur de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❾ soit allumé, car cela indique que l'appareil a chauffé.
3. Versez l'équivalent d'une louche de pâte sur le milieu de la plaque de cuisson ❶.

ⓘ *Remarque :*

Vous pouvez définir le degré de dorage de la crêpe à l'aide du thermostat ❼ ou par le biais du temps de cuisson.

ⓘ *Remarque :*

Pour déterminer la bonne quantité de pâte, versez autant de pâte sur la plaque de cuisson ❶, qu'elle soit recouverte aux 2/3 de pâte. Veillez à ce que la pâte ne dépasse pas le bord de la plaque de cuisson ❶. Si nécessaire, réduisez ou augmentez la quantité de pâte pour la prochaine crêpe.

4. Plongez brièvement le râteau à crêpe ❻ dans de l'eau.
5. Répartissez la pâte à l'aide du râteau à crêpe ❻ de façon uniforme sur la plaque de cuisson ❶ : Posez le râteau à crêpe ❻ sans pression sur la pâte et effectuez des mouvements circulaires en partant du centre de la plaque de cuisson ❶ pour vous diriger vers les bords. Etalez la pâte en couches fines sur la plaque de cuisson ❶.

ⓘ *Remarque :*

Après chaque usage, plongez le râteau à crêpe ❻ dans l'eau. Il est ainsi plus facile d'étaler la pâte.

6. Après env. 45 secondes (selon le degré de dorage souhaité), retournez la pâte à l'aide du couteau à crêpe ❺.

ⓘ *Remarque :*

Il peut arriver qu'au cours du processus de cuisson, l'indicateur de contrôle vert "Prêt à l'emploi" ❾ s'éteigne brièvement avant de se rallumer à nouveau. Cela signifie que le degré de température est brièvement passé endessous de ce qui a été réglé et que l'appareil a de nouveau chauffé.

ⓘ *Remarque :*

Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs indicatives. Le temps de cuisson de la crêpe peut varier selon les goûts. Trouvez le temps de cuisson optimale en essayant plusieurs fois.

7. Après env. 45 secondes supplémentaires, à l'aide du couteau à crêpe ❺, retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ : Pour ce faire, glissez le couteau à crêpe ❺ sous la crêpe et levez-la. Mettez-la sur une assiette.
8. Vous pouvez maintenant garnir la crêpe selon vos préférences.

⚠ *Attention ! Risque d'endommager l'appareil !*

- Ne pas enduire ou décorer la crêpe sur la plaque de cuisson ❶.
- Ne pas couper la crêpe sur la plaque de cuisson ❶.
- N'utilisez pas d'objets pointus ou métalliques pour tourner la crêpe ou la lever de la plaque de cuisson ❶.

Ceci entraîne des dommages irréparables sur la plaque de cuisson ❶ !

9. Procéder de la même manière avec les crêpes suivantes.

Nettoyage et entretien

⚠ *Danger !*

Retirez toujours d'abord le cordon d'alimentation ❷ de la prise secteur, avant de nettoyer l'appareil ! Il y a un risque de choc électrique !

⚠ *Attention !*

Après opération, attendez que l'appareil se soit refroidi ! Sinon, il y a un risque de brûlure !

Attention !

Ne plongez jamais la base ❹ dans de l'eau à des fins de nettoyage ! Dans le cas contraire, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable !

- Essuyez la plaque de cuisson ❶ et la base ❹ à l'aide d'un chiffon humide. En cas de tâches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux.

La plaque de cuisson ❶ peut être lavée en lave-vaisselle.

- Nettoyez le râteau à crêpe ❻ et le couteau à crêpe ❺ dans de l'eau de vaisselle douce. Rincez-le à l'eau claire et essuyez-le ensuite avec un chiffon sec.

Rangement

Conservez l'appareil uniquement dans un état refroidi et nettoyé.
Enroulez le cordon d'alimentation ❷ dans l'enrouleur de câble ❿ sous l'appareil. Insérez la fiche secteur ❷ dans les orifices prévus à cet effet.
Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre.

Recettes

Remarque :
Les quantités indiquées permettent de confectionner env. 12 crêpes / galettes.

Recette de base des crêpes

6 œufs
1 l de lait
500 g de farine
3 cuillères à soupe d'huile (huile alimentaire)

Battre les œufs et le lait. Ajoutez la farine et l'huile et mélangez-les pour former une pâte lisse.
Laissez reposer la pâte pendant une heure.

Recette de base des galettes

Les galettes sont la variante salée d'une crêpe.

2 œufs
1 l de lait
500 g de farine de sarrasin
100 g de farine de blé
Sel
100 g de beurre fondu
300 ml d'eau

Battre les œufs, le lait et l'eau. Mélangez les deux variétés de farines et ajoutez une prise de sel. Mélangez la farine au liquide. Ajoutez le beurre fondu et refroidi et travaillez le tout pour former une pâte lisse.
Laissez reposer la pâte pendant une heure.

Crêpes au sucre et au citron

Recette de base de la pâte à crêpes
Sucre cristallisé
3 citrons

Faites cuire la crêpe avec un réglage MAX pendant env. 1 minute. Tournez la crêpe et faites-la cuire pendant env. 2 minutes.
Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et posez-la sur une assiette. Saupoudrer de sucre et arroser du jus de citron.
Repliez la crêpe afin de former une "poche" carrée.
Servez la crêpe.

Crêpes à la normande

Recette de base de la pâte à crêpes
1 kg de pommes
100 g de beurre
300 g de sucre
150 ml de calvados
250 g de crème fraîche
Cannelle

Epluchez les pommes et coupez-les en tranches fines. Faites revenir les pommes dans une poêle avec le beurre et le sucre. Saupoudrez un peu de cannelle. Ajoutez le calvados et la crème fraîche et mélangez bien.
Faites cuire la crêpe avec un réglage MAX pendant env. 1 minute. Tournez la crêpe et faites-la cuire pendant env. 2 minutes.
Retirez la crêpe de la plaque de cuisson ❶ et posez-la sur une assiette. Répartissez la préparation à base de pommes sur la crêpe.
Repliez la crêpe afin de former une "poche" carrée.
Servez la crêpe.

Galette jambon-œuf

Recette de base de la pâte à galette
12 tranches de jambon
150 g de parmesan râpé
12 œufs
Sel
Poivre

Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant env. 1 minute à réglage maximum du thermostat. Tournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant env. 2 minutes.
Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et posez-la sur une assiette.
Répartir le jambon, les tranches d'œuf et un peu de parmesan sur la galette et assaisonner au sel et au poivre.
Repliez la crêpe afin de former une "poche" carrée.
Servez la galette.

Galettes au saumon fumé

Recette de base de la pâte à galette
500 g de saumon fumé en tranches
250 ml de crème fraîche
2 citrons

Répartissez la pâte pour une galette sur la plaque de cuisson ❶ et faites cuire la galette pendant env. 1 minute à réglage maximum du thermostat. Tournez la galette et faites cuire l'autre côté pendant env. 2 minutes.
Retirez la galette de la plaque de cuisson ❶ et posez-la sur une assiette.

Placez une tranche de saumon fumé sur la galette, ainsi qu'une fine tranche de citron et un peu de crème fraîche.
Repliez la crêpe afin de former une "poche" carrée.
Servez la galette.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune.
Respectez la réglementation en vigueur.
En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Eliminer l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.
La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.
La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 66222

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66222

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Indice Pagina

Uso conforme 18

Avvertenze di sicurezza 18

Fornitura 18

Dati tecnici 18

Descrizione dell'apparecchio 19

Prima del primo impiego 19

Cottura delle crêpe 19

Pulizia e cura 20

Conservazione 21

Ricette 21

Ricetta di base per crêpe 21

Ricetta di base per galette 21

Crêpe con zucchero e limone 21

Crêpe in stile Normandia 22

Galette al prosciutto e uova 22

Galette con salmone affumicato 22

Smaltimento 23

Garanzia e assistenza 23

Importatore 23

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

PIASTRA PER CRÊPES

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura delle crêpe. Utilizzare il Piastra per crêpes solo in ambiente privato domestico e in luoghi chiusi. L'apparecchio non è stato progettato per l'uso commerciale o industriale.

Avvertenze di sicurezza

⚠ *Per evitare il pericolo di morte per scossa elettrica:*

- Impedire che l'apparecchio venga a contatto con l'acqua, quando la spina di rete è collegata alla presa di rete, e in particolare se utilizzato in cucina nelle vicinanze di un lavandino.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si bagni o inumidisca durante il funzionamento. Disporlo in modo tale che non si incastri o possa essere danneggiato in altro modo.
- Dopo l'uso disinserire sempre la spina dalla presa.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili pericoli.
- Se l'apparecchio ha subìto cadute o danni, non deve più essere messo in funzione. L'apparecchio dev'essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.

⚠ *Al fine di evitare il pericolo di incendio e lesioni:*

- Assicurarsi che l'apparecchio acceso mantenga sempre una distanza minima di 50 cm da pareti, mobili e altri oggetti
- I prodotti da forno possono incendiarsi! Non collocare mai l'apparecchio sotto oggetti combustibili, in particolare tendine.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo simbolo sull'apparecchio mette in guardia dal pericolo di ustioni a causa di superfici bollenti.
Attenzione! Superficie bollente!

Fornitura

Piastra per crêpes
Distributore di impasto
Voltacrêpe
Istruzioni per l'uso

Dati tecnici

Tensione:	220-240 V~50 Hz/60 Hz
Potenza assorbita:	1400 W

Descrizione dell'apparecchio

❶ Piastra di cottura
❷ Cavo di rete con spina di rete
❸ Serpentine
❹ Base
❺ Voltacrêpe
❻ Distributore di impasto
❼ Termostato
❽ Spia di controllo di rete rossa
❾ Spia di controllo verde "Standby"
❿ Avvolgimento cavo con vano per spina

Prima del primo impiego

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dall'apparecchio.
- Pulire la piastra di cottura ❶ con un panno umido.
- Collocare la base ❹ su una superficie resistente al calore e piana.
- Collocare la piastra di cottura ❶ sulla base ❹, in modo da ottenere un posizionamento stabile.
- Collegare la spina di rete ❷ alla rete elettrica. La spia di controllo ❽ si accende.

ⓘ *Avvertenza:*

se si imposta il regolatore della temperatura ❼ su "0", la spia di controllo verde " Standby" ❾ si accende in modalità fissa. In tal modo si può controllare se la spia di controllo verde "Standby" ❾ funziona. L'apparecchio in questa posizione non viene riscaldato.

- Impostare il regolatore di temperatura ❼ su MAX e fare riscaldare l'apparecchio per ca. 10 minuti. Le spie di controllo rossa e verde ❽ ❾ si accendono.

ⓘ *Avvertenza:*

durante la prima messa in funzione può verificarsi una leggera formazione di fumi e odori, dovuti ai resti di lavorazione del prodotto. Si tratta di un evento normale e innocuo. Provvedere a un'aerazione sufficiente, aprendo ad esempio una finestra.

- Impostare il regolatore di temperatura ❼ su "0" ed estrarre la spina ❷ dalla presa. Le spie di controllo ❽ ❾ si spengono.
- Fare raffreddare l'apparecchio e pulire ancora una volta la piastra di cottura ❶ con un panno umido.

L'apparecchio è pronto per l'uso.

Cottura delle crêpe

1. Inserire la spina di rete ❷ in una presa di rete. La spia di controllo ❽ si accende.
2. Impostare il regolatore di temperatura ❼ al livello di temperatura desiderato. L'aumento della temperatura corrisponde a una maggiore doratura delle crêpes. Attendere fino all'accensione della spia di controllo verde "Standby" ❾. Essa segnala che l'apparecchio si è riscaldato.
3. Versare circa un mestolo di impasto al centro della piastra di cottura ❶.

ⓘ *Avvertenza:*

la doratura della crêpe può essere determinata tramite il regolatore di temperatura ❼ o tramite il tempo di cottura.

ⓘ *Avvertenza:*

per determinare la quantità corretta di impasto, versare una quantità di impasto sulla piastra di cottura ❶, fino a ricoprirla con 2/3 dell'impasto. Fare attenzione a non fare traboccare l'impasto oltre il margine della piastra di cottura ❶. Se necessario, aumentare o ridurre la quantità di impasto alla crêpe successiva.

4. Dopo ogni impiego, immergere brevemente il distributore di impasto ❻ in acqua.
5. Distribuire uniformemente l'impasto con l'aiuto del distributore di impasto ❻ sulla piastra di cottura ❶: Collocare il distributore di impasto ❻ sull'impasto senza fare pressione e muoverlo circolarmente dal centro della piastra di cottura ❶ verso il margine. L'impasto dev'essere distribuito sulla piastra di cottura ❶ in modo da ottenere uno strato sottile.

ⓘ *Avvertenza:*

dopo ogni impiego, immergere il distributore di impasto ❻ in acqua. In tal modo è possibile distribuire meglio l'impasto.

6. Dopo circa 45 secondi (a seconda del grado di doratura), girare l'impasto con l'ausilio del giracrêpe ❺.

ⓘ *Avvertenza:*

può succedere che durante il procedimento di cottura, la spia di controllo verde "Standby" ❾ si spenga per breve tempo, e si riaccenda subito dopo. Ciò significa che la temperatura impostata si è abbassata e l'apparecchio ha ripreso a riscaldarsi.

ⓘ *Avvertenza:*

i tempi di cottura indicati sono solo valori indicativi. Il tempo di cottura delle crêpe può variare in base ai gusti. Scoprire il tempo di cottura ottimale eseguendo delle prove.

7. Dopo altri 45 secondi, prelevare la crêpe con l'ausilio del giracrêpe ❺ dalla piastra di cottura ❶: spingere il giracrêpe ❺ sotto la crêpe e sollevarla. Poggiarla su un piatto.
8. È quindi possibile condire la crêpe a piacere.

⚠ *Attenzione! Danni all'apparecchio!*

- Non decorare o condire la crêpe sulla piastra di cottura ❶.
- Non tagliare la crêpe sulla piastra di cottura ❶.
- Non utilizzare oggetti appuntiti o metallici per voltare la crêpe o sollevarla dalla piastra di cottura ❶.

Ciò arrecherebbe danni irreparabili alla piastra di cottura ❶!

9. Procedere allo stesso modo con le successive crêpe.

Pulizia e cura

⚠ *Pericolo!*

Staccare sempre prima il cavo di rete ❷ dalla presa di rete, prima di pulire l'apparecchio! Sussiste altrimenti il pericolo di scossa elettrica!

⚠ *Attenzione!*

Dopo l'uso, attendere fino al raffreddamento dell'apparecchio! Sussiste altrimenti il pericolo di ustioni!

Attenzione!

Non immergere mai la base ❹ in acqua per la pulizia! In caso contrario, l'apparecchio potrebbe danneggiarsi irreparabilmente!

- Pulire la piastra di cottura ❶ e la base ❹ con un panno umido. In caso di sporco resistente, versare un po' di detergente delicato sul panno.

La piastra di cottura ❶ è idonea al lavaggio in lavastoviglie.

- Pulire il distributore di impasto ❻ e il voltacrêpe ❺ in soluzione saponosa delicata. Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno asciutto.

Conservazione

Riporre l'apparecchio solo dopo averlo pulito e averlo fatto raffreddare.
Avvolgere il cavo ❷ intorno all'apposito dispositivo ⓾ sotto il corpo dell'apparecchio. Inserire la spina ❷ nei fori previsti.
Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto e pulito.

Ricette

ⓘ ***Suggerimento:***
Con le quantità indicate si preparano circa 12 crêpe / galette.

Ricetta di base per crêpe

6 uova
1 l di latte
500 g di farina
3 cucchiai di olio (olio da cucina)

Frullare le uova e il latte. Aggiungere la farina e l'olio, ed elaborare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
Fare riposare l'impasto per un'ora.

Ricetta di base per galette

Le galette rappresentano la versione salata delle crêpe.

2 uova
1 l di latte
500 g farina di grano saraceno
100 g di farina di frumento
Sale
100 g di burro fuso
300 ml di acqua:

Frullare le uova, il latte e l'acqua. Mescolare i due tipi di farina e aggiungere una presa di sale. Mescolare la farina con il liquido. Aggiungere il burro fuso e raffreddato, ed elaborare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
Fare riposare l'impasto per un'ora.

Crêpe con zucchero e limone

Ricetta di base per crêpe
Zucchero semolato
3 limoni

Cuocere la crêpe con l'impostazione MAX per circa 1 minuto. Voltare la crêpe e cuocerla per altri 2 minuti circa.
Prelevare la crêpe dalla piastra di cottura ❶ e collocarla su di un piatto. Cospargerla di zucchero e spruzzarla con succo di limone.
Ripiegare la crêpe in modo da ottenere una tasca rettangolare. Servire la crêpe.

Crêpe in stile Normandia

Ricetta di base per crêpe
1 kg di mele
100 g di burro
300 g di zucchero
150 ml Calvados
250 g di panna fresca
Cannella

Sbucciare le mele e affettarle finemente. Arrostirle in padella con burro e zucchero. Cospargervi su un po' di cannella. Aggiungere il Calvados e la panna fresca, e mescolare il tutto.
Cuocere la crêpe con l'impostazione MAX per circa 1 minuto. Voltare la crêpe e cuocerla per altri 2 minuti circa.
Prelevare la crêpe dalla piastra di cottura ❶ e collocarla su di un piatto. Distribuire il composto alle mele sulla crêpe.
Ripiegare la crêpe in modo da ottenere una tasca rettangolare. Servire la crêpe.

Galette al prosciutto e uova

Ricetta di base per galette
12 fette di prosciutto
150 g di parmigiano grattugiato
12 uova
Sale
Pepe

Distribuire l'impasto per una galette sulla piastra di cottura ❶ e cuocere la galette per ca. 1 minuto all'impostazione massima del termostato. Voltare la galette e cuocere l'altro lato per ca. 2 minuti. Prelevare la galette dalla piastra di cottura ❶ e collocarla su di un piatto.
Distribuire sulla galette il prosciutto, le fette di uova e un po' di parmigiano, insaporendo quindi con sale e pepe.
Ripiegare la galette in modo da ottenere una tasca rettangolare. Servire la galette.

Galette con salmone affumicato

Ricetta di base per galette
500 g di salmone affumicato a fette
250 ml di panna fresca
2 limoni

Distribuire l'impasto per una galette sulla piastra di cottura ❶ e cuocere la galette per ca. 1 minuto all'impostazione massima del termostato. Voltare la galette e cuocere l'altro lato per ca. 2 minuti. Prelevare la galette dalla piastra di cottura ❶ e collocarla su di un piatto.

Ricoprire la galette con una fetta di salmone affumicato, una fetta sottile di limone e un po' di panna fresca.
Ripiegare la galette in modo da ottenere una tasca rettangolare. Servire la galette.

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Il presente prodotto è conforme alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le prescrizioni attualmente in vigore. In caso di dubbi, mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66222

(CH) Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66222

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhoudsopgave Bladzijde

Gebruik in overeenstemming met bestemming 26

Veiligheidsvoorschriften 26

Inhoud van het pakket 26

Technische gegevens 26

Apparaatbeschrijving 27

Vóór de eerste ingebruikname 27

Crêpes bakken 27

Reinigen en onderhouden 28

Opbergen 29

Recepten 29

Basisrecept Crêpe 29

Basisrecept Galette 29

Crêpes met suiker en citroen 29

Crêpes op Normandische wijze 30

Galette met ham en ei 30

Galettes met gerookte zalm 30

Milieurichtlijnen 31

Garantie en service 31

Importeur 31

Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

CRÊPES-MAKER

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bakken van crêpes. Gebruik de Crêpe-Maker alleen in privé huishoudens en in gesloten ruimtes. Dit apparaat is niet gemaakt voor bedrijfsmatige en industriële doeleinden.

Veiligheidsvoorschriften

⚠ *Om levensgevaar door een elektrische schok te voorkomen:*

- verzekert u zich ervan, dat het apparaat nooit met water in aanraking komt als de stekker in het stopcontact steekt en vooral dan niet als u het in een keuken in de buurt van een gootsteen gebruikt.
- Let erop dat het netsnoer nooit nat of vochtig wordt wanneer het apparaat in bedrijf is. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- In het geval dat het apparaat gevallen of beschadigd is, mag u het niet meer in gebruik nemen. Laat het apparaat door gekwalificeerd, deskundig personeel nakijken en eventueel repareren.

⚠ *Om brand- en letselgevaar te voorkomen:*

- Verzekert u zich ervan, dat het ingeschakelde apparaat altijd rondom een afstand heeft van ten minste 50 cm ten opzichte van wanden, meubilair en andere voorwerpen.
- Brood en banket kan branden! Plaats het apparaat daarom nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder brandbare gordijnen.
- Laat het apparaat nooit werken zonder dat iemand erop toeziet.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening om het apparaat te bedrijven.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

Dit symbool op het apparaat waarschuwt u voor verbrandingsgevaar door hete oppervlakken.
Let op! Heet oppervlak!

Inhoud van het pakket

Crêpe-Maker
Beslagverdeler
Bakspaan
Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens

Spanning :	220-240 V~50 Hz/60 Hz
Vermogen :	1400 W

Apparaatbeschrijving

❶ Bakplaat
❷ Netsnoer met netstekker
❸ Gloeispiralen
❹ Basis
❺ Bakspaan
❻ Beslagverdeler
❼ Thermostaat
❽ rood netstroom-indicatielampje
❾ groen indicatielampje „Gebruiksklaar“
❿ Kabelspoel met stekkeropname

Vóór de eerste ingebruikname

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen van het apparaat.
- Veeg de bakplaat ❶ af met een vochtige doek.
- Plaats de basis ❹ op een hittebestendig en egaal oppervlak.
- Plaats de bakplaat ❶ op de basis ❹, zodat deze er goed en stabiel op rust.
- Verbind de netstekker ❷ met het lichtnet.Het indicatielampje ❽ brandt.

ⓘ *OPMERKING:*

Als u de temperatuurregelaar ❼ op „0“ zet, brandt het groene indicatielampje „Gebruiksklaar“ ❾ constant. Zo kunt u controleren, of het groene indicatielampje „Gebruiksklaar“ ❾ functioneert. Het apparaat wordt in deze stand niet opgewarmd.

- Zet de temperatuurregelaar ❼ op MAX en laat het apparaat ca. 10 minuten lang opwarmen. Het rode en het groene indicatielampje ❽ ❾ branden.

ⓘ *OPMERKING:*

tijdens de eerste ingebruikname kan er, veroorzaakt door restanten van het productieproces, sprake zijn van een lichte geurontwikkeling. Dat is volkomen gewoon en ongevaarlijk. Zorg voor voldoende ventilatie, open bijvoorbeeld een raam.

- Zet de temperatuurregelaar ❼ op “0” en trek de stekker ❷ uit het stopcontact. De indicatielampjes ❽ ❾ doven.
- Laat het apparaat afkoelen en veeg de bakplaat ❶ nog een keer af met een vochtige doek.

Nu is het apparaat gereed voor gebruik.

Crêpes bakken

1. Steek de stekker ❷ in een stopcontact. Het indicatielampje ❽ brandt.
2. Zet de temperatuurregelaar ❼ op de gewenste temperatuurstand. Hoe hoger de temperatuurstand, des te donkerder worden de crêpes. Wacht totdat het groene indicatielampje „Gebruiksklaar“ ❾ brandt. Dit signaleert, dat het apparaat is opgewarmd.
3. Doe ca. een schaplepel beslag op het midden van de bakplaat ❶.

ⓘ *OPMERKING:*

de bruining van de crêpe kunt u bepalen met de temperatuurregelaar ❼ of via de baktijd.

ⓘ *OPMERKING:*

om de juiste hoeveelheid beslag te bepalen, doet u zoveel beslag op de bakplaat ❶, totdat deze voor 2/3 met beslag is bedekt. Let erop, dat het beslag niet over de rand van de bakplaat ❶ loopt. Indien nodig, verlaagt of verhoogt u de hoeveelheid beslag bij de volgende crêpe.

4. Dompel de beslagverdeler ❻ kort in water.
5. Verdeel het beslag met de hulp van de beslagverdeler ❻ gelijkmatig op de bakplaat ❶: leg de beslagverdeler ❻ zonder druk op het beslag en beweeg hem in cirkels uitgaande van het midden van de bakplaat ❶ naar de rand toe. Het beslag moet daarbij dun op de bakplaat ❶ worden verdeeld.

ⓘ *OPMERKING:*

dompel de beslagverdeler ❻ na ieder gebruik onder water. Daardoor kan het beslag beter worden verdeeld.

6. na ca. 45 seconden (afhankelijk van de gewenste bruiningsgraad) keert u het beslag om met de hulp van de bakspaan ❺.

ⓘ *OPMERKING:*

het kan gebeuren, dat tijdens het bakken het groene indicatielampje „Gebruiksklaar" ❾ kort dooft en daarna weer gaat branden. Dat betekent, dat de temperatuur even te laag was en het apparaat weer opgewarmd werd.

ⓘ *OPMERKING:*

de opgegeven baktijden zijn richtwaarden. De baktijd van de crêpe kan verschillen afhankelijk van smaak. Stel de optimale baktijd vast door proberen.

7. Na nog eens 45 seconden haalt u de crêpe met de hulp van de bakspaan ❺ van de bakplaat ❶: Schuif daarvoor de bakspaan ❺ onder de crêpe en til deze op. Doe hem op een bord.
8. U kunt de crêpe nu naar believen beleggen.

⚠ *Voorzichtig! Schade aan het apparaat!*

- De crêpe niet bestrijken of versieren als deze op de bakplaat ❶ ligt.
- Snijd de crêpe niet op de bakplaat ❶.
- Gebruik geen voorwerpen met punten of van metaal om de crêpe om te draaien of van de bakplaat ❶ te tillen.

Dat veroorzaakt onherstelbare schade aan de bakplaat ❶!

9. Ga met de volgende crêpes eender te werk.

Reinigen en onderhouden

⚠ *Gevaar!*

Haal altijd eerst het netsnoer ❷ uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt! Anders bestaat er gevaar van een elektrische schok!

⚠ *Let op!*

Wacht totdat het apparaat is afgekoeld nadat het in werking was! Anders bestaat er verbrandingsgevaar!

Let op!

Dompel de basis ❹ nooit onder in water om schoon te maken! Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken!

- Veeg de bakplaat ❶ en de basis ❹ af met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.

De bakplaat ❶ is vaatwasmachinebestendig.

- Reinig de beslagverdeler ❻ en de bakspatel ❺ in mild zeepsop. Naspoelen met helder water en daarna afdrogen met een droogdoek.

Opbergen

Berg het apparaat alleen op als het afgekoeld en schoongemaakt is.
Wikkel het netsnoer ❷ om de kabelspoel ⑩ op de bodem van het apparaat. Steek de netstekker ❷ in de gaten die hiervoor zijn voorzien.
Bewaar het apparaat op een droge en schone plaats.

Recepten

ⓘ *OPMERKING:*

van de opgegeven hoeveelheden kunnen ca. 12 crêpes / galettes worden gebakken.

Basisrecept Crêpe

6 eieren
1 l melk
500 g meel
3 EL olie (spijsolie)

Eieren en melk door elkaar klutsen. Het meel en de olie toevoegen en dit alles tot een glad beslag verwerken.
Laat het beslag een uur rusten.

Basisrecept Galette

Galettes zijn de hartige variant van een crêpe.

2 eieren
1 l melk
500 g boekweitmeel
100 g tarwemeel
Zout
100 g gesmolten boter
300 ml water:

De eieren, de melk en het water door elkaar klutsen. De beide soorten meel met elkaar vermengen en een snufje zout toevoegen. Het meel en de vloeistof door elkaar roeren. De gesmolten boter toevoegen en dit alles tot een glad beslag verwerken.
Laat het beslag een uur rusten.

Crêpes met suiker en citroen

Crêpe-basisrecept
Kristalsuiker
3 citroenen

Bak de crêpe op instelling MAX ca. 1 minuut. Draai de crêpe en bak deze dan ca. 2 minuten.
Haal de crêpe van de bakplaat ❶ af en leg de crêpe op een bord. Met suiker bestrooien en bedruppelen met citroensap.
Vouw de crêpe op, zodat er een vierkant “deeg-kussentje” ontstaat. Serveer de crêpe.

Crêpes op Normandische wijze

Crêpe-basisrecept
1 kg appels
100 g boter
300 g suiker
150 ml Calvados
250 g crème fraîche
Kaneel

Schil de appels en snijd deze in dunne plakken. De appels licht met de boter en de suiker aanbakken in een pan. Strooi er een beetje kaneel overheen. Voeg de Calvados en de crème fraîche toe en meng alles goed door elkaar.
Bak de crêpe op instelling MAX ca. 1 minuut. Draai de crêpe en bak deze dan ca. 2 minuten.
Haal de crêpe van de bakplaat ❶ af en leg de crêpe op een bord. Verdeel de appel-toebereiding op de crêpe.
Vouw de crêpe op, zodat er een vierkant "deegkussentje" ontstaat. Serveer de crêpe.

Galette met ham en ei

Galette-basisrecept
12 plakken ham
150 g geraspte Parmezaanse kaas
12 eieren
Zout
Peper

Verdeel het beslag voor een galette op de bakplaat ❶ en bak de galette ca. 1 minuut op maximale thermostaatinstelling. Draai de galette om en bak de andere kant ca. 2 minuten.
Haal de galette van de bakplaat ❶ af en leg deze op een bord.
De ham, plakjes ei en een beetje Parmezaanse kaas op de galette verdelen en kruiden met zout en peper.
Vouw de galette op, zodat er een vierkant "deegkussentje" ontstaat. Serveer de galette.

Galettes met gerookte zalm

Basisrecept galette
500 g gerookte zalm in plakken
250 ml crème fraîche
2 citroenen

Verdeel het beslag voor een galette op de bakplaat ❶ en bak de galette ca. 1 minuut op maximale thermostaatinstelling. Draai de galette om en bak de andere kant ca. 2 minuten.
Haal de galette van de bakplaat ❶ af en leg deze op een bord.

Beleg de galette met een plak gerookte zalm, een dun schijfje citroen en een beetje crème fraîche.
Vouw de galette op, zodat er een vierkant "deegkussentje" ontstaat. Serveer de galette.

Milieurichtlijnen

Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.
Neem de bestaande voorschriften in acht.
Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.
De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.
Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

(NL) Service Nederland
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 66222

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com